鉄人 取扱い説明書

お料理が到着する前に読んでね！

①当店は業界初！**「時間制食べ飲み放題の居酒屋」**です。
お客様にまずご利用されるコース（鉄人コース・匠コース）と、
ご利用時間（70分・100分・130分）をお選び頂きます。

②当店は、テーブルに七輪をお持ちさせて頂き、串打ちしていないお肉を
お客様ご自身で焼いて頂くスタイルです。

テーブルに料理がいっぱいある
状態での追加注文はダメって事か。

③お飲物・お肉のご注文は、お皿、またはグラスとの交換となっております。

④お肉のご注文は、**お一人様３人前づつ**とさせて頂きます。

※最初の一皿は三種盛り合わせを提供させて頂きます。
（盛合わせ内容は、日により異なります）

ということは、３人だと、
９人前まで注文出来るのね。

⑤ラストオーダー（利用時間１５分前）のお時間になりますと、
従業員から「ラストオーダーです」というアナウンスがございます。

ラストオーダーでーす！

⑥ラストオーダーから**１５分後に、お席が終了**になります。
ラストオーダーの際は、１５分後に食べきれる、飲みきれる量のご注文を
お願いしております。

⑦お席の終了時間を過ぎてしまいますと、延長料金がかかりますので、ご了承
下さい。また、お席終了時に食べ残しが余りにも多い場合は、**お料理の代金**
を頂く場合がございます。

ラストオーダーの時に、
注文する量を考えよう。
食べ残しはダメ！

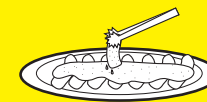
鉄人流 焼き方五ヶ条

肉は一つ一つ、丁寧にじっくりと焼き上げるべし！

お肉は何度もひっくり返すと美味しく焼けないぞ！
炭火の遠赤外線により片面ずつじっくりと焼き上げることで、
肉汁を中に閉じ込めジューシーに焼き上げるのだ。

丁寧にじっくりと！

秘伝の特製ダレによく絡めてから焼き上げるべし

お肉の上には秘伝の特製ダレ（塩ダレ、醤油ダレ）が、かかっているぞ。
この特製ダレによく絡めてから網に乗せるのがポイントだ！
特製ダレのレシピ？　それは門外不出。

タレをよく絡める！

お肉を掴むときは必ず専用トングを使うべし！

いくら新鮮なお肉だからといって、生肉をお箸で直接掴むのは絶対にＮＧ！
衛生的に良くないぞ。お肉の焼き上がりまでは必ず専用トングを使うのだ。

ハシ NG!

トング OK!

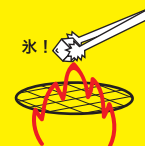
お肉を網に大量に乗せるべからず！

お肉を大量に網に乗せると、空気の通りが悪くなり逆にお肉の焼き上がりが
遅くなるぞ！またお肉を乗せすぎると生焼けになってしまうから要注意。
適度に空間を空けてお肉を乗せるのがコツだ。

乗せ過ぎ NG!

炭から炎が上がったら氷で直ちに鎮火せよ！

お肉の脂が炭に滴り落ちると、
「ファイヤ――――――――――――――――！」するぞ！
これでは美味しいお肉が丸焦げになり台無しだ。
これも生焼けの原因になるから要注意だ。

氷！

【鉄人流。焼き方裏ワザ】
最後に美味しい焼き方、「とっておきの裏技」を教えるぞ。それは…
お肉が焼き上がるその時に「オイシクナーレー」と呪文を３回唱えるのだ。
周りにバレないように小さな声で、だ。周りにバレるとすごく恥ずかしい思いをするぞ…

鉄人のこだわり

門外不出！秘伝の自家製ダレが味の決め手！！

【秘伝の塩ダレ】
鉄人の塩ダレは、肉の味を消してしまう化学調味料を多用した塩ダレ
とは製法が全く異なります。天然塩とたっぷりの野菜をベースに、
絶妙なバランスで仕上げた秘伝の塩ダレは、肉の旨みを引き出すだけ
ではなく、とってもヘルシー。
門外不出の塩ダレは病みつきになること間違いなし！

【秘伝の醤油ダレ】
鉄人の醤油ダレは数種類の果物、野菜、そして醤油を税つ妙な配合で作り上げました。
しっかりと熟成させ甘めに仕上げた醤油ダレはお肉との相性抜群です。

食べ放題でも妥協しない！

鉄人は妥協しません。食べ放題でもお肉の鮮度にこだわり、毎日お店に届く
新鮮なお肉を一つ一つ丁寧にお店で手切りしています。
それはお肉の温度帯を極力変えないことで新鮮なお肉をお客様に召し上がっ
て頂きたいからです。お肉はカットした時点から劣化が始まります。
だから鉄人ではカット加工されたお肉は使用しません！